

1. **Общие положения**
   1. Настоящая Программа производственного контроля разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.), Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (разделы II «Общие санитарно- эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»; VIII «Особенности организации общественного питания детей»).
   2. Программа устанавливает порядок организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками МБОУ «СОШ пос. Бавуко».
   3. Организация производственного контроля в МБОУ «СОШ пос. Бавуко» возлагается на директора.
   4. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
   5. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.
   6. К настоящей Программе относятся термины с соответствующими определениями:

* **Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
* **Среда обитания** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
* **Факторы среды обитания** – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
* **Вредные воздействия на человека** – воздействие факторов среды обитания, создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
* **Благоприятные условия жизнедеятельности человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на

человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

* **Безопасные условия для человека** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.
* **Санитарно-эпидемиологическая обстановка –** состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
* **Гигиенический норматив** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
* **Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
* **Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия** – организационные, административные, инженерно-технические, медико- санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
* **Профессиональные заболевания** – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
* **Инфекционные заболевания** – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
* **Массовые неинфекционные заболевания (отравления)** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

1. **Порядок организации и проведения производственного контроля**
   1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и

гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

* 1. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.
  2. Производственный контроль включает:
     1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
     2. Организация медицинских осмотров.
     3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество реализующейся продукции.
     4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам, связанным с производственным контролем.
     5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.
     6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
     7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учётом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
  3. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.
  4. Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор школы.

1. **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

* 1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.6).
  2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
  3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.9).
  4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
  5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.11).
  6. Перечень форм учёта и отчётности по производственному контролю.
  7. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объём, кратность (п.13).

1. **Функции ответственного за осуществление производственного контроля**
   1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
   2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
   3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).
   4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.
   5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.
   6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.
   7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.
   8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.
2. **Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево- Черкесской Республике**
   1. Надзорным органом по организации производственного контроля является территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево- Черкесской Республике.
   2. В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации, предоставляющей

коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

1. **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно- эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№№ п/п** | **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| 1. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и  осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп.1.1-5) | СанПиН 3.5.1378-03 |
| 2. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (разделы 1,2,3, п.3.4 с пп.3.4.1- 3.4.19, п.3.5 с пп.3.5.1 до 3.5.15) | СанПиН 2.4.3648-20 |
| 3. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. разделов с 1 по 6, раздел 8, приложения с 1 по 13) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4. | «О защите прав потребителей» | ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992 г. (с  последующими изменениями и дополнениями) |
| 5. | Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП 1.1. 2193-07 |
| 6. | «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» | СП 3.1/3.3146-13 |
| 7. | «Профилактика гриппа и других  респираторных вирусных инфекций» | СП 3.1.2.3117-13 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 8. | «Профилактика острых кишечных инфекций» | СП 3.1.1.3108-13 |
| 9. | «Профилактика геморрагической лихорадки с почечным синдромом» | СП 3.1.7.2614-10 |
| 10. | «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» | СанПиН 3.2.3215-14 |
| 11. | «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | СП 3.5.3.3223-14 |
| 12. | «О качестве и безопасности продуктов питания» | ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. |
| 13. | «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» | ФЗ № 294 от 26.12.2008 г. |
| 14. | «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» | СанПиН 2.3.2. 1078-01 |
| 15. | «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» | СП 3.1.3597-20 |

1. **Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.**

**Директор – Дугужева Айшат Владимировна**

**Заведующий хозяйством**

* за организацию производственного контроля;
* за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии;
* за организацией питания и качественного приготовления пищи;
* за профилактикой травматических и несчастных случаев;
* за температурой воздуха в холодное время года;
  + за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
* за состоянием территории;
  + за своевременной дератизацией и дезинсекцией помещений, проведением лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**Заместитель директора по воспитательной работе – Лиева Бэла Олеговна**

* За организацией досуговой деятельности учащихся, кружковой работы, за санитарно-просветительской работой;
  + за профилактикой травматических и несчастных случаев.

1. **Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Факторы производственной**  **среды** | **Влияние на организм человека** | **Меры профилактики** |
| Зрительное напряжение при работе на  компьютере | Развивается комплекс  зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз,  снижение зрения) | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъёме и переносе  тяжестей возможно развитие острых заболеваний  пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов.  При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно- связочного аппарата кистей,  предплечий, плеча | Ограничение подъёма и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

1. **Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке, согласно приказу Минздравсоцразвития РФ № 302н от 12.04.2011 г.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **№ п/п** | **Профессия** | **Количество работающих** | **Характер**  **производимых работ и вредный фактор** | **Кратность**  **периодического медосмотра** | **Кратность профессиональн о-гигиенической подготовки** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | Педагогически е работники, заместители директора | 32 | Работа в  образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное  профессиональной деятельностью |
| **2.** | Директор | 1 | Работа в образовательном  учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **3.** | Заведующий хозяйством, повар | 5 | Работа в  образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Подъём и  перемещение груза вручную |
| **4.** | Учитель  технологии | 2 | Пыль  растительного происхождения | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| **5.** | Учитель информатики | 1 | Работа в образовательном  учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Зрительно- напряжённые  работы, связанные с работами на  компьютерах |
| Влияние электромагнитного поля широкополосного  спектра частот от ПЭВМ |
| **6.** | Уборщица служебных помещений | 6 | Работа в  образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические  моющие средства |
| Хлор и его  соединения |
| **7.** | Учитель химии | 1 | Работа с  веществами и  соединениями, объединёнными |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | химической  структурой | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Синтетические  моющие средства |
| **8.** | Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий,  сторожа | 3 | Работа в  образовательном учреждении | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| Работа, связанная с мышечным  напряжением, с  напряжением внимания |
| Подъём и  перемещение груза вручную |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Карачаево-Черкесской Республике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Ситуация** | **Мероприятие** |
| 1. | Отключение электроснабжения | * сообщение диспетчеру РЭС; * организация ремонтных работ |
| 2. | Отключение тепла в холодный  период года (аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления) | * информирование Учредителя и аварийной службы; * остановка работы;   - организация ремонта отопительных систем |
| 3. | Отсутствие водоснабжения | * сообщение в ООО «МУЭСВ»; * запас воды в нужном количестве; * остановка работы пищеблока |
| 4. | Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования | * ограничение ассортимента блюд; * организация ремонта оборудования |
| 5. | Непредвиденные ЧС (пожар, разлив  ртути, обвалы, обрушения, смерч, | - информирование Учредителя,  аварийных служб; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ураган, наводнение и т.п.) | * остановка работы; * организация работ по ликвидации последствий аварий |

1. **Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№№**  **п/п** | **Наименование мероприятий** | **Сроки** | **Ответственные** |
| **1.** | Контроль за соблюдением санитарно-  гигиенических требований | В течение года  постоянно | Директор школы |
| **2.** | Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников | При приёме на работу и в соответствии с  перечнем согласно п.9 | Директор школы |
|  | Водоснабжение и канализация | Постоянно,  еженедельно | Завхоз |
| **3.** | Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации  дезинфекции | Постоянно | По договору |
| **4.** | Санитарное состояние и содержание учреждения (проверка качества и своевременности уборки помещений, территории, соблюдение режима  дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены обучающихся) | Ежедневно | Завхоз |
| **5.** | Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и  реализации пищевых продуктов | Постоянно | Завхоз |
| **6.** | Контроль за организацией рационального питания детей,  качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима обучающихся, проведения  витаминизации, хранением суточных проб | 1 раз в месяц – комиссия по питанию  Ежедневно – бракеражная комиссия | Бракеражная комиссия |
| **7.** | Соблюдение технологии приготовления блюд | Ежедневно | Повар  Бракеражная комиссия |
| **8.** | Соблюдение санитарного состояния  пищеблока | Ежедневно | Повар  Завхоз |
| **9.** | Своевременное проведение  профилактических прививок детей и | Постоянно | Директор школы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | персонала в соответствии с  национальным календарём прививок |  |  |
| **10.** | Контроль за температурным режимом  помещений для пребывания детей и режимом проветривания | Постоянно | Завхоз |
| **11.** | Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при  проведении косметических ремонтов | Постоянно | Директор школы |
| **12.** | Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала образовательного  учреждения | Постоянно | Директор школы |
| **13.** | Санитарно-просветительская работа | Постоянно | Заместитель  директора по ВР |
| **14.** | Профилактика травматизма и несчастных случаев | Постоянно | Преподаватель-  организатор ОБЖ |
| **15.** | Сбор и утилизация отходов | Договор возмездного  оказания услуг по вывозу и  захоронению ТКО | Завхоз |
| **16.** | Контроль суточной пробы | Ежедневно  (специальные контейнеры,  температура хранения) | Бракеражная комиссия |
| **17.** | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому  меню | Раздача 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия |
| **18.** | Условия хранения поставленной продукции | Ежедневно (холодильное оборудование, подсобные  помещения) | Бракеражная комиссия |
| **19.** | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю  (Посудомоечный цех) | Бракеражная комиссия |
| **20.** | Контроль за организацией приёма пищи обучающимися | Ежедневно | Классные руководители |
| **21.** | Контроль за отходами | Ежедневно  (маркировка тары, своевременный  вывоз) | Повар Завхоз |
| **22.** | Качество поставленных сырых | Ежедневно - | Бракеражная |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | продуктов | (сертификаты на поставляемую продукцию, накладные,  ветеринарное удостоверение) | комиссия |
| **23.** | Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год  (соответствие плану размещения  технологического оборудования) | Завхоз |
| **24.** | Качество готовой продукции | Ежедневно  (внешний вид, цвет, запах, вкус) | Бракеражная комиссия |
| **25.** | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | В течение года (медицинские  карты) | Медицинская сестра |
| **26.** | Соблюдение личной гигиены  учащихся перед приёмом пищи | Ежедневно (холл  перед столовой) | Классные  руководители |

1. **Объём и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатели**  **исследования** | **Кратность** | **Место замеров**  **(количество замеров)** | **Примечание** |
| Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП) | 1 раз в квартал | Две пробы исследуемого приёма пищи  - пищеблок | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда,  гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные  блюда |
| Калорийность | 1 раз в год | 1 рацион, приём | Суточный рацион, приёмы пищи |
| Содержание витамина «С» | 2 раза в год | 1 блюдо | Третьи блюда |
| Смывы на БКГП | 1 раз в год | 10 смывов  -пищеблок | Объекты производственного окружения, руки и  спецодежда персонала |
| На наличие  возбудителей | 1 раз в год | 5-10 смывов | Оборудование,  инвентарь и |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| иерсиниозов |  |  | овощехранилища и склады хранения  овощей, цех обработки овощей |
| На наличие гельминтов | 1 раз в год | 10 смывов | Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырьё, пищевые  продукты (рыба,  мясо, зелень) |
| Питьевая вода | 2 раза в год | 1 проба (по химическим показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность),  1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2  раза в год |  |
| Освещённость | 1 раз в год в тёмное время  суток | 2 помещения (по 5 точек в каждом) |  |
| Температура  воздуха | Ежедневно  (самостоятельно) | Все помещения |  |
| Шум | 1 раз в год | 2 помещения | Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта  оборудования |

**Контролируется:**

* Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
* Полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
* Качество мытья посуды;
* Условия и сроки хранения продуктов;
* Исправность холодильного и технологического оборудования;
* Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
* Дезинфицирующие мероприятия;
* Санитарное состояние столовой.

1. **Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:**

* Формирование культуры и навыков здорового питания учащихся;
* обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
* улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
* увеличение охвата горячим питанием обучающихся школы, в том числе

льготным питанием детей из социально незащищенных семей;

* оснащение пищеблока школы современным высокотехнологичным оборудованием;
* создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.